

Chilled Food

# Ganz frisch gemacht

Frischer Flammkuchenteig XXL /  
Tante Fanny Frischteig GmbH



## 1. RANG

Hauchdünn, vegan und vielseitig:  
Der frische Flammkuchenteig  
ist die Pizza-Alternative.

>> „Die Konsumenten mit unseren Frischteigen zu begeistern, mit unserer Qualität zu überzeugen und sie bei der täglichen Frage ‚Was koche ich heute?‘ zu unterstützen.“ So formuliert Christian Werner, Geschäftsleiter Vertrieb Tante Fanny, die Schwerpunkte seines Unternehmens. Im Fokus des HIT-Erstplatzierten in dieser Kategorie stehen daher saisonale Zweitplatzierungen und attraktive PoS-Aktionen, die das Markenerlebnis spürbar machen und den Kunden immer wieder neu inspirieren sollen. Dazu dient auch der TV-Spot, der im Rahmen der Frühjahrskampagne erstmals im deutschen Fernsehen läuft. Mit diesen Maßnahmen soll das Unternehmen mit dem

sympathischen Namen Tante Fanny als ‚Frischteigspezialistin‘ verankert werden. Der Flammkuchenteig punktet mit Produkteigenschaften, die im Trend liegen: Er ist knusprig dünn, enthält Hefe, ist vegan und frei von Palmöl, Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen. In der Packung bereits backfertig ausgerollt, soll der Flammkuchenteig ein bissfestes Gaumenfest in den unterschiedlichsten Varianten – je nach Belag – bieten. Gleich ob mit Crème fraîche, Sauerrahm oder Frischkäse und in Folge mit Kürbis, Apfel oder auch Räucherlachs verfeinert: Die knusprige Alternative zur Pizza komme immer gut an, so das Unternehmen.

# Mit deutschem Superfood

Dinkel-Teig (Range) /  
Hans Henglein & Sohn GmbH

>> Das **Urgetreide Dinkel** ist die Trendzutat der Stunde – bei Kunden als Alternative zum klassischen Weizenmehl besonders beliebt. Dementsprechend brachte es die Range aus Dinkel-Pizzateig XXL, -Flammkuchenteig und -Blätterteig Henglein auf die Position zwei in der aktuellen HIT-Runde. Die Teige sind aus 100 Prozent Dinkelmehl aus Deutschland und vegan. Damit will Henglein den Trend zu Natürlichkeit und Ursprünglichkeit bedienen.



## 2. RANG

Nach Wunsch belegt  
oder verarbeitet:  
die vielseitigen  
Dinkel-Teige.

# Schnell aus der Pfanne

Pfannen-Gnocchi (Range) /  
Hans Henglein & Sohn GmbH

>> **Für jeden Geschmack** ist etwas dabei: Die im September 2021 eingeführte neue Henglein-Produktlinie mit den Pfannen-Gnocchi-Varianten Pur, Spinat-Bärlauch sowie Tomato-Basilikum punktet beim Handel durch ihre Vielfalt. Schnell und direkt in der Pfanne gebraten, treffen die Gnocchi den Trend zum zeit- und geschirrsparenden One-Pot-Cooking. Sie sind hochwertig aus frischen deutschen Kartoffeln, vegan, fettarm, soja- und laktosefrei.



## 3. RANG

Klassisch oder aromatisch: die Pfannen-Gnocchi für die kreative Küche.